

WHISKY BBQ SAUCE - THE BEST BOURBON BBQ SAUCE

Denne Bourbon Whisky BBQ Sauce opskrift er lavet med Jim Beam Kentucky Bourbon Whisky. Som det så ofte er med mange andre ting, så findes der selvfølgelig også mange andre Whisky BBQ Sauce opskrifter. Der findes også nogle der påstår, at man bare skal købe en færdig BBQ Sauce, hælde lidt Whisky i og så koge det hele sammen og så har man en fantastisk sauce. Ja ja det kan godt være det smager ok.



EN WHISKY BBQ SAUCE SKAL LAVES FRA BUNDEN

Men en BBQ Sauce skal laves fra bunden, og hvis der er tidsmangel, kan man også godt bruge en købe ketchup. Men man laver altså ikke en Whisky BBQ Sauce på basis af en købe BBQ sauce, som man så bare lige tilføjer lidt Whisky og så er den klar. Nej! Det er i hvert fald min opfattelse at når man står og laver en ordentlig bøf eller en gang Spareribs som har kostet flere hundrede kroner. Så fortjener dette kød også en god BBQ Sauce som er lavet fra bunden, og ikke et færdigt produkt som er tilsat smagsforstærkere og et sandt e-nummer helvede.

DU SKAL BRUGE FØLGENDE INDGREDIENSER:

- 5 dl. Ketchup "[Ketchup opskrift finder du her](#)"
- 1/2 Løg, hakket
- 4 fed Hvidløg, hakket
- 1,8dl. Jim Beam
- 1/2tsk Peber frisk kværnet
- 1/2spsk Salt
- 0,6dl Tomatpuré

- 0,8dl Eddike
- 1½tsk [Liquid Smoke "Røgaroma"](#)
- 0,6dl Worcestershire Sauce
- 60g Brunfarin
- Tabasco Sauce

FREMGANGSMÅDE:

1. Kom løg, hvidløg og whisky i en stor gryde ved medium varme. Lad det koge i ca.10 minutter, eller indtil løgene er gyldne.
2. Kom den friskkværnede peber, salt, ketchup, tomatpuré, eddike, liquid smoke, worcestershire sauce og brun farin i gryden. Smag den til med [Tabasco Sauce](#).
3. Det hele skal koges op under konstant omrøring. Skru ned for varmen, og lad din BBQ Sauce simre i 20 minutter.
4. Til sidst skal den færdige Whisky BBQ Sauce køres igennem en sigte, inden du hælder din sauce over i en flaske.

NB. For at opnå den bedste resultat af denne Whisky BBQ Sauce, bør den hvile en dag eller to i køleskabet, så smagene rigtig kan smelte sammen.

Velbekomme!